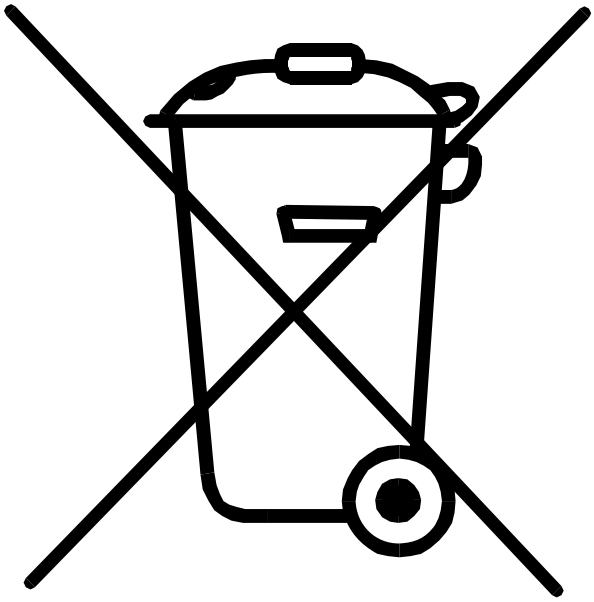
# MANUALE DI ISTRUZIONI — I
# INSTRUCTIONS FOR USE — GB
# MODE D'EMPLOI — F
# GEBRAUCHSANWEISUNG — D
# MANUAL DE INSTRUCCIONES — E

# "2.3.4 gr"

CE 0044 RWTÜV

UL

ETL LISTED



*IL PRODOTTO NON PUO' ESSERE AVVIATO ALLO SMALTIMENTO NEL NORMALE CICLO DI RACCOLTA RIFIUTI, MA SMALTITO NEI CENTRI AUTORIZZATI.*

***THE PRODUCT CANNOT BE DISPOSED OF AS NORMAL WASTE, BUT MUST BE TAKEN TO AN AUTHORIZED DISPOSAL CENTRE.***

*LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE ÉLIMINÉ COMME UN DÉCHET NORMAL, MAIS IL DOIT ÊTRE CONFIÉ À UN CENTRE DE TRAITEMENT DES DÉCHETS AUTORISÉ.*

*DAS PRODUKT DARF NICHT DEM NORMALEN ABFALLKREISLAUF ZUGEFÜHRT WERDEN, SONDERN IST IN AUTORISIERTEN ZENTREN ZU ENTSORGEN.*

*EL PRODUCTO NO PUEDE ENVIARSE AL VERTEDERO PARA EL CICLO DE RECOGIDA DE DESECHOS CORRIENTE, SINO QUE DEBE ELIMINARSE A TRAVÉS DE LOS CENTROS AUTORIZADOS.*

# MANUALE DI ISTRUZIONI

*Avvertenze*

- **Prima di eseguire qualsiasi manutenzione, scollegare la spina dalla rete elettrica**
- **A macchina elettricamente collegata , non introdurre mai le mani o altri oggetti all'interno della stessa.**
- **Per operazioni diverse da quelle descritte, consultare il nostro centro assistenza**

*Indice* *Cap.*

**Presentazione** **I**

**Manutenzione** **2**

**Installazione** **3**

**Funzionamento** **4**

**Ergonomica** **5**

**A pulsante BT levetta** **6**

**Elettronica** **7**

## *"2. 3. 4. gr"*

Questo libretto di "Istruzioni per l'USO" , costituisce una guida rapida e semplice alla manutenzione ed uso delle macchine per caffè .

Leggete attentamente quanto riportato nelle sezioni che compongono questo manuale . La ditta assicura , nel caso vi fossero problemi e mal funzionamenti , la sua più ampia collaborazione tramite i suoi centri assistenza.

**Fate controllare almeno una volta all'anno la Vostra macchina per caffè da personale qualificato.** Questa costante attenzione, renderà la macchina più efficiente e sicura.

Le macchine sono state progettate e costruite nel rispetto di tutte le caratteristiche che contraddistinguono le tradizionali macchine per caffè espresso da bar : materiali nobili quali rame e acciaio e componenti affidabili , rendono le macchine costruite alla ditta, sicure , affidabili e funzionali .

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni, solleva la ditta da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

*Introduzione* *cap. 1*

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle riportate istruzioni , solleva la Ditta costruttrice da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose .

**Da chi le macchine le pensa, le progetta e le produce**

CE

## *MANUTENZIONE QUOTIDIANA* *cap. 2*

@ Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, staccare la spina dalla presa di alimentazione o mettere l'interruttore generale nella posizione 0 .

@ Vuotare e pulire i filtri del caffè tutte le sere ; togliere il filtro e pulire con l'apposito spazzolino l'interno ; immergerli in acqua calda al fine di dissolvere i grassi del caffè .

@ Pulire la vaschetta raccogli gocce da residui del caffè che si vanno depositando sul fondo per evitarne l'ostruzione .

@ Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno umido e non utilizzare mai detersivi o sostanze abrasive .

Analogamente per i circuiti idraulici interni si deve evitare di utilizzare sostanze aggressive e/o abrasive

Durante la pulizia dell'apparecchio non immergerlo in acqua .

@ Pulire la lancia del vapore dopo ogni utilizzo per evitare le incrostazioni e l'otturazione dei fori di uscita vapore.

@ Con l'apposito filtro cieco in dotazione , eseguire il lavaggio del gruppo erogazione utilizzando specifico detergente (da richiedere ai nostri centri assistenza).

@ Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente .In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione , rivolgersi esclusivamente ad un centro Assistenza Tecnica Autorizzato .

## *INSTALLAZIONE*

*cap. 3*

**Leggere attentamente quanto descritto a lato .**

**1.** Togliere l'imballo esterno , verificando immediatamente l'integrità e che non abbia subito danni . Regolare i piedini per mettere "in bolla" l'apparecchio . Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nelle caratteristiche tecniche .

**2.** Posizionare l'apparecchio sopra un tavolo o bancone robusto ed in piano , vicino ai punti di collegamento elettrico ed idraulico.

**3.** Togliere la vaschetta anteriore e collegare il tubo di carico acqua potabile (3/8"). Usare soltanto un tubo omologato per **acqua potabile** secondo D.M. 21.03.73. Collegare anche il tubo di scarico collegandosi alla vaschetta in plastica (di scarico).

**Attenzione : la pressione in rete deve essere compresa tra il valore MAX di 12 bar ed il valore MIN di 1,5 bar .**

**(Attenersi alle regole emanate dagli enti preposti di ogni singolo stato, regione, contea).**

**4.** L'estremità del cavo di alimentazione (tipo H07RN-F 5X2,5 $mm^2$), deve essere collegata ad una spina industriale omologata, trifase, 16A 4-00˜ 3N+TERRA o ai morsetti di un interruttore enereale onnipolare I-O omologato, equipaggiato con fusibili 16A, installato a monte (distanza contatti a ≥ 3 mm). L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, secondo le prescrizioni del presente maunale ed in accordo alla Norma generale degli impianti elettrici CEI 64.8. Prima della messa in funzione , l'installatore deve verificare che la presa di alimentazione , sia dotata di un **EFFICACE E SICURO MORSETTO DI MASSA A TERRA**: verifica della efficienza di terra.

## *IN FUNZIONE: Interruttore in pos. 0*

*cap. 4*

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungimento del livello impostato

**1.** Aprire il rubinetto dell'acqua di carico e verificare che non ci siano delle perdite.

**2.** Ruotare la manopola dell'interruttore nella posizione I.

**3.** La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiungiento del livello impostato (sonda autolivello in caldaia). Le macchine sono dotate di reimpimento manuale: si può aiutare l'entrata d'acqua girando la manopola del rubinetto interno.

**NB:** Le macchine elettroniche incorporano un sistema di sicurezza di livello. Se durante il riempimento d'acqua la macchina si blocca ed i led della tastiera lampeggiano, procedere secondo le isruzioni di DOSATURA ELETTRONICA (vedere cap. 6 A.)

**4.** Con la macchina al suo livello, azionare l'interruttore posizionadolo sul 2, attendere circa 30 minuti per permettere alla macchina di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso.

## *ERGONOMICA IN FUNZIONE*

*cap. 5*

**Vapore ed acqua calda sono in pressione . PERICOLO USTIONI**

_ Aprire il rubinetto dell'acqua di carico e verificare che non ci siano delle perdite .

**2.** Ruotare la manopola del rubinetto interno situato sotto la bacinella e controllare quindi che il livello di acqua si assesti tra im minimo ed il massimo (vedere nel vetro livello).

**3.** Azionare l'interuttore di colore rosso posto vicino al vetro livello. Attendere circa 30 minuti per permettere alla macchine di raggiungere la temperatura di lavoro. Lo spegnimento della luce, spia verde, segnala che la macchina per caffè è pronta all'uso .

**4.** Si raccomanda di riempire d'acqua la caldaia , prima di azionare l'interruttore di accensione generale (la resistenza di caldaia, scoprendosi, si brucerebbe).

## *FUNZIONAMENTO A PULSANTE / A LEVETTA / PULSANTE BT*

*cap. 6*

**La macchina è pronta per servire sempre e ovunque ottimi caffè .**

**1.** Per erogare vapore , operare sulla manopola laterale con simbolo riportante la nuvola del vapore .
**2.** Per erogare acqua calda , operare sulla manopola centrale (o laterale compatta - ergonomica) con il simbolo riportante la goccia di acqua.
**3.** Per erogare caffè dai gruppi , dosare la giusta quantità di caffè nel portafiltro e dopo averlo richiuso sul gruppo, premere il pulsante apposito di erogazione posto sul frontale di acciaio (o tramite pulsantiera elettronica, vedere cap. 7) .
**4.** Il manometro a doppia scala posizionato frontalmente, rileva in ogni momento la pressione della caldaia (0,9 - 1,1 BAR) e la pressione di erogazione del caffè (8 - 10 BAR).
**5.** Per regolare la pressione interna in caldaia secondo le caratteristiche usuali, agire sulla vite di regolazione posta sul pressostato .
**6.** Per regolare la pressione di erogazione del caffè secondo le caratteristiche usuali, agire sulla regolazione vite della pompa interna.
**7.** Visionare abbastanza frequentemente l'indicatore livello di acqua in caldaia ed il manometro a doppia scala.
**8.** Nel modello a levetta, per erogare caffè, azionare la leva manuale laerale al gruppo.

## *USO ORDINARIO*

*cap. 6A*

L'erogazione del caffè avviene premendo il rispettivo tasto e viene fermata ripremendo il medesimo

**1.** All'accensione della macchina la scheda elettronica controlla lo stato del livello di acqua in caldaia e dopo circa 3 secondi avviene il riempimento tramite l'abilitazione della pompa e della elettrovalvola di carico . Al raggiungimento del livello , la scheda predispone la tastiera abilitandone i tasti. L'erogazione del caffè avviene premendo il rispettivo tasto e viene fermata premendo il medesimo . Le operazioni precedentemente descritte sono segnalate tramite l'accensione e lo spegnimento dei relativi led luminosi.

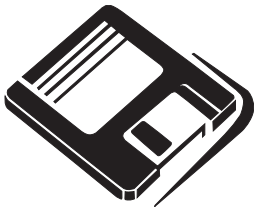
**2.** Durante la fase di erogazione , viene disabilitato il caricamento dell'acqua in caldaia . Finito il ciclo di erogazione , nel caso in cui la sonda caldaia sia scoperta , varrà riabilitato il caricamento caldaia per il ripristino del livello acqua.

**2.** Time-out riempimento di 2 minuti. Scaduto questo tempo lampeggiano i led e si blocca la macchina. Per il ripristino, spegnere e riaccendere la macchina .

**3.** Time - out erogazione caffè. Dopo 2 minuti vengono bloccate le dosi in corso.

## *ISTRUZIONI DOSATURA ELETTRONICA*

*cap. 7*



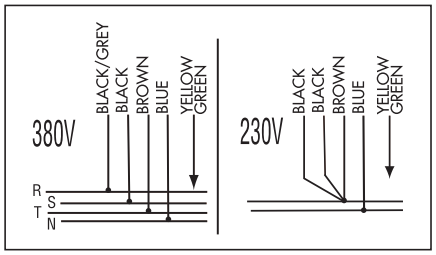
**Elettronica sicura ed efficiente**

**1.** Premere e mantenere premuto il tasto [*] relativo al gruppo della dose che si vuole programmare per un tempo maggiore di 5 secondi e verificare l'accensione contemporanea di tutti i leds di programmazione presenti sulla pulsantiera che ci confermano il corretto ingresso in fase di programmazione.
**2.** Premere uno qualsiasi dei tasti abbinati alle 4 dosi che possono essere programmate. Il led relativo al tasto [*] rimane acceso come del resto quello della dose in fase di programmazione.
**3.** Al raggiungimento della quantità di caffè voluta, premere uno qualsiasi dei tasti dose per interrompere l'erogazione del prodotto .
**4.** NB. La pulsantiera più a sinistra, memorizza automaticamente anche le altre. Procedere quindi, se necessario, alla programmazione delle restanti pulsantiere.

***MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO***

*Da chi le macchine le pensa , le progetta e le produce .*

*SCHEMA ALIMENTAZIONE*




*CONTROLLO ELETTRICO DI COLLAUDO*

*Gli **ACCESSORI** in dotazione sono contenuti in una scatola : tubo di scarico, tubo di carico, portafiltri, filtri ad 1 tazza e 2 tazze, filtro cieco, beccucci uscita caffè ad 1 tazza e 2 tazze, (pressino, spazzolino di pulizia, cucchiaino dosatore), molle fermafiltro.*

***OPTIONAL:***

***Cappuccinatore** che consente di ottenere igienicamente e facilmente ottimi cremosi cappuccini. Da installare sul tubo del vapore poi agendo sulla manopola.*

***Scaldatazze elettrico,** per mantenre in temperatura le tazze sul piano superiore della macchina. In Kit: resistenza, supporto, interuttore, cablaggio, termostato 95°.*

## *ADDOLCITORE A RESINE*

Calcio e magnesio determinano la durezza dell'acqua e provocano la formazione di quello che noi chiamiamo semplicemente calcare .

Avere installato un addolcitore a resine epossidiche, evita la formazione di calcare, ma è sempre opportuno effettuare la rigenerazione dell'addolcitore tramite sale apposito o grosso da cucina Na Cl (cloruro di sodio).

Da 30° a 40° l'acqua è dura ; da 40° in su è considerata molto dura . La misurazione avviene tramite appositi semplici test che si possono acquistare presso qualsiasi centro assistenza .

Seguire le facili istruzioni per l'uso.

## *CONTROLLI PERIODICI*

Data di installazione.....

Matricola.....

Modello .....

Operatore .....

Telefono Operatore .....

Controllo effettuato il.....

Operatore .....

Controllo effettuato il.....

Operatore .....

Controllo effettuato il.....

Operatore .....

# INSTRUCTIONS FOR USE

*Safety recommendations*

- **Remove the plug form the mains before carrying out any maintenance.**
- **Never put your hands or any object into the machine when it is connected to the mains.**
- **Contact our Repair Service for any maintenance that is not described in this leaflet.**

*Contents* *Chapter*

**Introduction** 1

**Maintenance** 2

**Installation** 3

**Operating the machine** 4

**Ergonomic model** 5

**Push-button** 6

**Electronic dosing** 7

## *"2. 3. 4." gr* *Introduction Ch. 1*

These"Instructions for USE" are a guide to rapid and easy use and maintenance of coffee machines.

Please read these instructions carefully.

The company garantees that should any defect or problem occur, it will provide its support through its Repair Service points.

**Have your coffee machine inspected by qualified personnel at least once a year**.

This constant care will make your machine safer and more efficient.

Our coffee machines have been designed and manufacured in complicance with all specifications that distinguish traditional espresso coffee machines: noble materials such as copper and steel and reliable components make alla machines made by the company safe, reliable and funciontal. No liability can be accepted by the company for any damage to persons or things caused by non-compliance with these instructions.

**Devised, designed and produced by us.**

CE

## *DAILY MAINTENANCE* *ch. 2*

@ Always disconnect the coffee machine from the mains or press the main switch to **0** before any cleaning or maintenance.

@ Empty and clean the coffee filters every evening; remove the filter and brush the inside with a suitable brush; soak the filters in hot water in order to dissolve coffee greases.

@ Remove coffee residues from the drip tray, otherwise it could get clogged.

@ Clean the external parts of the machine with a damp cloth. Never use detergents or abrasive substances. Also for the interior hydraulic circuits must avoid to use aggressive and/or abrasive substances.

Do not immerse the appliance in water when cleaning it !

@ Clean the steam wand after every use, so as to prevent scale deposits from obstructing the steam outlet points.

@ Use the relevant blind filter supplied with the machine to wash the coffee spout with a special detergent (obtainable from our repair centre points).

@ • The power cord of this appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged or needs to be replaced , take it to an authorised after-sales service only.

## *INSTALLATION* *Ch. 3*

**Carefully read the instructions opposite.**

**1.** Remove the coffee machine from its parcking and check that it has not been damaged. Level the coffee machine by adjusting its feet. Check that the voltage of your mains supply corresponds to that indicated in the technical specifications.
**2.** Place the appliance on a stable top, close to the mains sockets and water line connections.
**3.** Connect the drinking water delivery pipe (3/8"). Only use a certified pipe suitable for **drinking water** complying with D.M. 21.03.73. Connect the drainpipe to the plastic container.

**Attention : the net pressure must be comprise between the MAX worth of 12 bar and the MIN worth of 1,5 bar .**
**(Comply with the regulations set by the relevant institutes of each state, region or country).**

**4.** Connect the power supply wire (type H07RN-F 5x2,5 $mm^2$) either to a certified industrial three-phase socket, 16A 400V~3N+EARTH or to the terminals of a multipolar certified I-O main switch, fitted with 16A fuses, installed upstream (distance of contacts ≥ 3mm). Installation has to be performed by qualified personnel, in compliance with these instructions and with the General Regulation on electric plants CEI 64.8. Before starting the coffee machine, check that the mains socket is fitted with an **EFFICIENT AND SAFE GROUND CLAMP**: check ground system efficiency.

## *OPERATING THE MACHINE: Switch to pos. 0* *Ch. 4*

The coffee machine is automatically filled with water up to the set level.

**1.** Turn off the water delivery tap and check for leaks.

**2.** Rotate the switch knob to position 1.

**3.** The coffee machine will automatically be filled with water up to the pre-set level (level probe inside the boiler). These coffee machines also have a manual filling function, as they can be filled with water by rotating the knob of the internal tap.

**N.B.:** Electronic models are fitted with a safety level indicator. If the machine switches off during filling and the LEDs on the console blink, follow the instructions under ELECTRONIC DOSING (refer to chapter 6 A.)
**4.** Once the machine has been filled to the preset level, move the switch to 2 (wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The coffee machine is ready use when the geen neon indicator goes off.)

## *ERGONOMIC MODEL* *Ch. 5*

**Steam and water are under pressure. SCALD HAZARD**

**1.** Turn off the water delivery tap and check for leaks.
**2.** Rotate the knob of the internal tap located below the tank and check that the water level is more than the minimum quantity and less than the maximum quantity (as indicated on the level indicator).
**3.** Start the red switch near the level indicator. Wait approximately 30 minutes to allow the machine to reach its operating temperature. The coffee machine is ready for use when the green neon indicator goes off.

**4.** It is recommended that the boilers is filled before switching the machine on. (otherwise the heating element in the boiler will burn because of the absence of Water).

## *PUSH-BUTTON OPERATION / LEVER OPERATION / BT BUTTON OPERATION* *Ch. 6*

**The coffee machine is ready to make perfect coffees always and everywhere.**

**1.** Steam is delivered by turning the side knob with a steam cloud sing on it.
**2.** Hot water is delivered by means of the central knob (or side compact-ergonomic knob) with the hot water drop sign.
**3.** To deliver coffee from the coffee spouts, fill the filter holder with the correct quantity of coffee put it back above the coffee spout and press the relevant push-button on the steel front (if the machine is fitted with an electronic console, refer to chapter 7).
**4.** The double-range pressure gauge on the front constantly measures boiler pressure (0,9 - 1,1 BAR) as well as coffee delivery pressure (8-10 BAR).
**5.** Adjust pressure inside the boiler to the usual specifications by means of the relevant screw on the pressure gauge.
**6.** Adjust coffee delivery pressure to the usual specifications by means of the relevant screw of the internal pump.
**7.** Frequently check the boiler level indicator and double-range pressure gauge.
**8.** To deliver coffee in the lever model, activate the manual lever positioned latelly to the group.

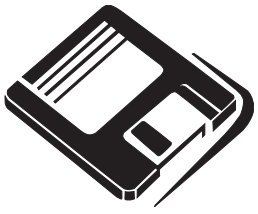
## *REGULAR USE* *Ch. 6A*

Coffee delivery is started by pressing the relevant push button and stopped by pressing it again.

**1.** When the machine is switched on, the electronic card checks water level inside the boiler. After approx. 3 seconds, the filling pump and solenoid valve are enabled for filling. When the set level is reached, the card enables the console and its push buttons. Coffee delivery is started by pressing he relevant push button and stopped by pressing the same button again. The above-indicated operations are signalled by the relevant LEDs lighting up and going off.
**2.** The boiler filling function is disabled while coffee is being made. If at the end of the coffee-making cycle the boiler level probe is above the water level, the boiler filling function will be enabled to restore water level.
**3.** 2-minute filling time-out. At the end of this interval, the LEDs will blink and the machine will stop. Switch the machine on again to restart it.

**4.** Coffee delivery time-out. After 2 minutes, delivery of the current coffee doses is interrupted.

## *INSTRUCTIONS FOR ELECTRONIC DOSING* *Ch. 7*



**Safe, and efficient electronic components**

**1.** Press button ⊛ relating to the coffee spout of the dose to be programmed. Keep it pressed for longer than 5 seconds and check that all programming LEDs on the console light up. This indicates that the programming function has been started correctly.

**2.** Press any of the buttons corresponding to the 4 doses that can be programmed. The LED corresponding to button ⊛ and that corresponding to the dose being programmed remain on.

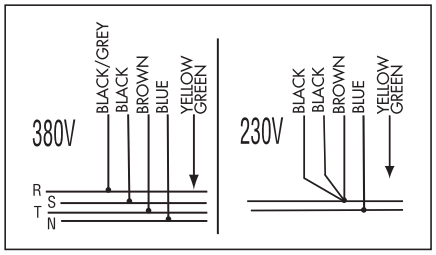
**3.** When the desired quantity of coffee is reached (4 doses), press any of the dose buttons to interrupt product delivery.

**4.** The console on the left automatically stores the memory of the others. Continuem if necessary, to set the remaining consoles.

***ESPRESSO COFFEE MACHINES***

*Devised , designed and produced by us.*

*WIRING DIAGRAM*




*The **ACCESSORIES** supplied with the machine are contained in a box: draining pipe, delivery pipe, filter holders, 1-cup and 2-cup filters, blind filter, 1-cup and 2-cup coffee nozzles, (coffee tamper, cleaning brush, measuring spoon), filter clamps.*

***OPTIONAL FEATURES:***

***Cappuccino maker,** enables you to make delicious creamy cappuccinos both hygienically and easily. It is installed on the steam pipe an is operated by the knob.*

***Electric cup warmer,** keeps the cups warm in the compartment above the coffee machine. The set includes: heating element, support, switch, wires , 95° thermostat.*

*ELECTRIC TESTING*

## *RESIN BASED SOFTENER*

Calcium and magnesium determine the hardness of water and cause the formation of what is known as scale.

Installing an epoxy-resin water softener helps to prevent the formation of scale. Regenerate the softener periodically with the appropriate salt or Na Cl (sodium chloride) coarse table salt.

Water is hard beetween 30° and 40°; it is considered very hard above 40°. Water hardness is measured by means of simple test kits that can be purchased at any of our repair service centres. Follow their easy instructions for use.

## *PERIODICAL INSPECTIONS*

Date of installation .....

Serial number .....

Model.....

Operator .....

Operator's telephone number .....

Inspection performed on .....

Operator.....

Inspection performed on .....

Operator.....

Inspection performed on .....

Operator.....

# MODE D'EMPLOI

*Avertissements*

- **Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.**
- **Lorsque la machine à café est branchée électriquement, ne jamais introduire les mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.**
- **Pour toutes opérations différentes de celles décrites, veuillez consulter notre centre de service aprèsvente.**

*Table des matières Chap.*

**Introduction** 1
**Entretien** 2
**Installation** 3
**Fonctionement général** 4
**Fonctionnement de la version Ergonomique** 5
**Fonctionnement de la version à bouton-poussoir BT-levrier petit** 6
**Fonctionnement de la version Électronique** 7

## *"2. 3. 4 gr"*

Ce livret d'"Instructions pour l'Utilisation" constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café.
Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce livret.
La société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample collaboration par l'intermédiaire de ses centres de service après-vente.
**Nous vous conseillons de faire contrôler au moins une fois par an votre machine à cafè par un personnel qualifiè.** Cette prècaution constante rendra votre machine à cafè plus performante et fiable.
Ces machines à café ont été counçues et construites en respectant toutes les caractéristiques qui distinguent les classiques machines à café expresso pour bar: les matériaux nobles, tels que le cuivre et l'acier, et les composants fiables garantissent que les machines fabriquées par la société sont sûres, fiables et fonctionelles. Toute utilisation différente de celle indiquée dans le présent mode d'emploi dégage la société de toute responsabilité pour

*Introduction* *chap. 1*

les éventuels dommages aux personnes ou aux biens

**Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.**

CE

## *ENTRETIEN QUOTIDIEN*

*chap. 2*

@ Avant de commencer toute opération de nettoyage et entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation ou bien placer l'interrupteur général sur la position 0.
@ Vider et nettoyer les filtres à café tous les soirs ; enlever le filtre et nettoyer l'intérieur à l'aide de la petite brosse prévue à cet effet ; les plonger dans l'eau chaude afin de dissoudre les graisses du café.
@ Nettoyer la cuvette recueille-gouttes et éliminer tous les résidus du café qui se déposent sur le fond afin d'en éviter l'obstruction.
@ Les parties extérieures de la machine doivent être nettoyées en utilisant un linge humide ; ne jamais utiliser de détersifs ou substances abrasives.

Pendant le nettoyage de l'appareil ne pas l'immerger dans l'eau !
@ Nettoyer les buses de la vapeur après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations et l'obstruction des orifices de sortie de la vapeur.
@ Au moyen du filtre borgne fourni avec la machine, effectuer le lavage du groupe de débit en utilisant un détersif spécifique (disponible dans nos centres de service après-vente).
@ Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du cordon ou de son remplacement , s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique agréé.

## *INSTALLATION* *chap. 3*

**Lire attentivement les descriptions présentées cicontre.**

**1.** Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal.
S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.
**2.** Positionner l'appareil au-dessus d'une table ou d'un comptoir robuste et parfaitement horizontal, tout près des points de connexion électrique et hydraulique.
**3.** Elever la cuvette antèrieure et raccorder le tuyay de chargement de l'eau potable (3/8").
Utiliser uniquement un tuyay homologuè pour **eau potable** conformément au Décret Ministériel italien du 21.03.73.
Raccorder ègalement le tuyay de vidange en le connectant à la cuvette en plastique d'évaquation.
**Attention: la pression en filet doit etre comprise entre le valeur MAX de 12 bar et le valeur MIN de 1,5 bar .**

**(Respecter les réglementations promulguées par les organismes préposés dans chaque pays, région et comté) .**

**4.** L'extrémité du câble d'alimentation (type H07RN-F 5x2,5 $mm^2$) doit être connectée à une fiche industrielle homologueé, triphasée. 16A 400~3N+TERRE ou aux bornes d'un interrupteur général omnipolaire I-O homologué, équipé de fusibles 16A, installé en amont (distance des contacts à ≥ 3mm). L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, selon les instrctions du présent mode d'emploi et conformément à la Norme Générale des installations èlectriques CEI 64.8. Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la prise d'alimentation soit bien munie d'une **BORNE DE MISE À LA TERRE EFFICACE ET SÛRE:** vèrification de l'efficacité de terre.

## *FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL* *chap. 4*

La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit rejont.

**1.** Ouvrir le robinet de l'eau de chargement et vèrifier qu'il n'y ait aucune perte.
**2.** Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position I.
**3.** La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière). Les machines sont équipées d'un remplissage manuel, il est possible de facilieter l'entrée de l'eau en tournant la manette du robinet intérieur.
**NB:** Les machine à cafè électroniques sont munies d'une système de niveau. Si la machine s'arrête et les voyants lumineux du clavier clignotent au cours du remplissage de l'eau, procéder selon les instruction de DOSAGE ÉLECTRONIQUE (voir chapitre 6 A).
**4.** Lorsque la machine a atteint le bon niveau, actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position 2 (attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre sa température de travil). Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.

## *FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ERGONOMIQUE* *chap. 5*

**Vapeur et eau chaude sont sous pression. DANGER DE BRÛLURES**

**1.** Ouvrir le robinet de l'eau de chargement et vèrifier qu'il n'y ait aucune perte.
**2.** Faire tourner la manette de robinet intérieur situé sous la cuvette et contrôler ensuite que le niveau de l'eau se fixe entre le minimun et le maximum (coir indicateur de niveau en verre).
**3.** Actionner l'interrupteur rouge situé tout près de l'indicateur de niveau en verre. Attendre environ 30 minutes por permettre à la machine d'atteindre la température de travail. Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à cafè est prête à l'emploi.
**4.** Il est conseillé de remplir la chaudière d'eau avant d'actionner l'interrupteur de mise en marche générale (si la résistance de la chaudière n'est pas immergée dans l'eau, elle risque de brûler.

## *FONCTIONNEMENT DE LA VERSION À BOUTON-POUSSOIR - BT PETIT LEVIER*

*chap. 6*

**1.** Pour obtenir le débit de vapeur, actionner les manettes latérales portant le symbole du nuage de vapeur.
**2.** Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner la manette centrale (ou latérale compacte - ergonomique) portant le symbole de la goutte d'eau.
**3.** Pour obtenir le débit du café des groupes, doser la juste quantité de café dans le portefiltre et l'accrocher au groupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du cafè placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap. 7).
**4.** Le manomètre à double échelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout moment la pression dans la chaudière (0,9 -1,1 bars) et la pression de débit du café (8-10 bars).
**5.** Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudiére selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat.
**6.** Pour régler la pression de débit du café selon les caractèristiques habituelles, agir sur la vis de règlage de la pompe intérieure.
**7.** Contrôler assez fréquemment l'indicateur du niveau de l'eau dans la chaudière, ainsi que le manomètre à double échelle
**8.** Dans le modèle à petit levier pour le debit du café, actionner le levier manuel latèral au groupe.

**La machine est prête à servir toujours et partout d'excellents cafés.**

## *USAGE ORDINAIRE*

*chap. 6A*

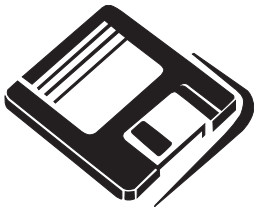
**1.** Au moment de la mise en fonction de la machine à café, la carte électronique contrôle l'état du niveau d'eau dans la chaudière et, après environ 3 secondes, veille au remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement. Dès que le bon niveau est atteint, la carte valide le fonctionnement des touches du clavier. Le débit du café se produit lorsque l'on appuie sur la touche correspondante et s'interrompt lorsque l'on appuie à nouveau sur cette même touche. Les opérations décrites ci-dessus sont signalées par les voyants luminaux corresponsants qui s'èclairent et s'éteignent.
**2.** Pendant la phase de débit du café, le chargement de l'eau dans la chaudière est invalidé. Dès que le cycle de débit est terminé, si la sonde dans la chaudière n'est plus immergée dans l'eau, le chargement de la chaudière s'effectue automatiquement pour rétablir le bon niveau d'eau.
**2.** Le time-out de remplissage est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les voyants lumineux clignotent et la machine s'arrête. Pour rétablir son fonctionnement, éteindre et allumer à nouveau la machine à café.
**3.** Le time-out de débit du café est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les doses en cours de débit sont interrompues.

Le débit du café se produit en appuyant sur la touche correspondante et s'interromp en appuyant à nouveau sur cette même touche.

## *FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ÉLECTRONIQUE*

*chap. 7*

**1.** Appuyer et maintenir pressée la touche ⊛ relative au groupe de la dose que l'on souhaite programmer, pendant un laps de temps supérieur à 5 secondes, et vérifier que tous les voyants lumineux de programmation présents sur le clavier s'éclairent simultanément pour confirmer l'entrée correcte dans la phase de programmation.
**2.** Appuyer sur n'importe quelle touche associée aux 4 doses pouvant être programmées. Le voyant lumineux correspondant à la touche ⊛ reste écaliré, tout comme celui de la dose en phase de programmation.
**3.** Dès que le quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer sur une des touches des doses pour interrompre le débit du café.
**4.** NB. Le tableau de commande, plus a gauche memorise automatiquement. Tous leas autres proceder, danc, si c'est nècessaire, à la programmation des autres tableaux de comm.

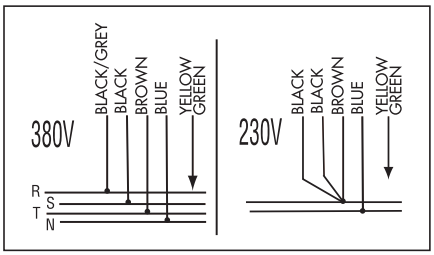


**Electronique fiable et performante.**

***MACHINES À CAFÉ EXPRESSO***

*Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.*

*SCHÉMA D'ALIMENTATION*




*CONTRÔLE ÉLECTRIQUE D'ESSAI FINAL*

*Les **ACCESSOIRES** fournis avec la machine à café et contenus dans une boîte sont les suivants: tuyay de vidange, tuyau de chargement, porte-filtres, filtres pour 1 tasse et pour 2 tasses, filtre borgne, becs de débit du café pour 1 tasse et pour 2 tasses, (tasseur de mouture, petite rosse de nettoyage, pétite cuillère de dosage), ressorts cale-filtre.*

***ACCESSOIRES** proposés **EN OPTION:***

***Système "cappuccino"** pour faire maousser le lait qui permet d'obtenir de manière hygiénique et facile d'excellents cappuccini crémaux. Il doit être installé sur la buse de débit de la vapeur avant d'actioneer la manette correspondante.*

***Chauffe-tasse électrique** qui maintient à la bonne température les tasses sur le plan supérieur de la machine à café. Le Kit comprend: résistance, support, interrupteur et câblage, thermostat 95°.*

## *ADOUCISSEUR À RÉSINES*

Le calcium et le magnésium déterminent la dureté de l'eau et provoquent la formation de ce que l'on appelle plus simplement le tartre.

L'installation d'un adoucissieur à résines époxydiques évite la formation du tartre; toutefois, il est toujours conseillé d'effectuer la régénération de l'adoucisseur au moyen d'un sel spécifique ou de gros sel de cousine Na Cl (chlorure de sodium).

Entre 30° et 40° l'eau est dure ; au-dessus de 40° elle est considérée comme étant très dure. Cette mesure peut être exécutée par l'intermédiaire de simples tests spéciaux disponibles dans tous les centres de service après-vente.

Suivre les simples instructions d'utilisation

## *CONTRÔLES PÉRIODIQUES*

Date d'installation .....

N° de série .....

Modèle.....

Opérateur .....

Téléphone de l'Opérateur.....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

Contrôle effectué le.....

Opérateur .....

# GEBRAUCHSANWEISUNG

*Wictige Hinweise*

**Vor Beginn einer jeden Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen.**

**Ist die Maschine an das Stromnetz angeschlossen, nie die Hände oder Gegenstände ins Maschineninnere bringen.**

**Sollen andere, als die hier beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden, wenden Sie sich an eine unserer Kundendienstellen.**

*Inhalt* *Kap.*

**Einleitung** **1**

**Wartung** **2**

**Installation** **3**

**Betrieb** **4**

**Betriebsergonomie** **5**

**Betrieb mit Schalter BT** **6**

**Elektronische Dosierung** **7**

## *"2. 3. 4. gr"*

*Einleitung Kap. 1*

Diese Gebrauchsanleitung liefert Ihnen einfache und schnelle Hinweise bezüglich de Wartung und dem Gebruach der Espressomaschinen.

Lesen Sie die einzelnen Abschnitte dieses Handbuchs sorgfältig durch. Die Firma sichert Ihnen im Fall von Problemen und Betriebsstörungen die uneingescharänkte Mitarbeit durch ihre Kundendienstzentren zu. **Lassen Sie Ihre Espressomaschine mindestens einmal pro Jahr durch einen Fachmann kontrollieren.** So bleidt Ihre Maschine stets leistungsfähig und sicher.

Die Maschinen wurden unter Einhaltung aller Eigenschaften der traditionellen Espressomaschinen für den Barbetrieb entwickelt und konstruiert: Edelmaterialien wie Kupfer und Stahl sowie zuverlässige Komponenten machen die vonder Firma konstruierten Maschinen sicher, zuverlässig und funktionell. Ein von den Anleitungen abweichender Gebrauch enthebt die Firma von jeglicher Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Dingen.

**Von uns, die wir uns die Maschinen ausdenken, entwicheln und produzieren.**

CE

## *TÄGLICHE WARTUNG*

*Kap. 2*

@ Vor Beginn einer jeden Reinigungs- bzw. Wartungsarbeit der Netzstecker ziehen oder den Hauptschalter auf Position O stellen.

@ Die Kaffeesiebe allabendlich entleeren und reinigen; das Sieb herausnehmen und im Inneren mit der mitgelieferten Bürste reinigen; in warmes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeefett lösen kann.

@ Die Tropfwasserschale von auf ihrem Boden abgesetzten Kaffeeresten befreien, um Verstopfungen zu verhindern.

@ Die Gehäuseteile der Maschine werden mit einem weichen Tuch gereinigt. Verwenden Sie keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Auch für den innere hydraulischestronkreisen man muss keine aggressive und/oder scheuernde substanzen zu benutzen. Das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser tauchen!

@ Reinigen Sie die Dampfdüsen nach jedem Gebrauch, um Verkrustugen und Verstopfungen der Dampfausstrittsöffnungen zu verhindern.

@ Reinigen Sie die Ausgabeeinheit mit dem mitgelieferten Blindsieb und unter Verwendung eines spezifischen Reinigungsmittels (in unseren Kundendienststellen erhältlich).

@ Das Speisekabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Kabels oder für seinen Austausch wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

## *INSTALLATION*

*Kap. 3*

**Lesen Sie nebenstehende Hinweise aufmerksam.**

**1.** Entfernen Sie die Verpackung und kontrollieren Sie umgehend die Unversehrtheit des Gerätes. Regulieren Sie die Stellfüße, um das Gerät auszurichten. Vergewissern Sie sich, daß die Netzspannung mit der übereinstimmt, die in den technischen Eigenschaften angegeben ist.

**2.** Positionieren Sie das Gerät auf einer ebenen und tragfähigen Fläche in der Nähe der elektrischen bzw. Wasseranschlußstelle.

**3.** Entfernen Sie dei vordere Wanne und schließen sie den Zufuhrschlauch für Trinkwasser an (3/8"). Verwenden Sie ausschließlich für Tinkwasser zulässige Schläuche gemäß Ministerialbekret vom 21.03.73 Schließen Sie auch den Ablaßschlauch an der Plastikablabwanne an.

**Achtung : die Netzdruck muss zwischen der MAX Wert von 12 bar und der MIN Wert von 1,5 bar enthalt sein .**

**(Halten Sie sich stets an die geltenden Regeln der zuständigen Stellen im jeweiligen Land bzw. in der jeweiligen Region).**

**4.** Das Ende des Versorgungskabels (Typ H07RN-F 5x2,5 mm²) muß an eine zugelassene, dreiphasige Industriesteckdose 16A 400V 3N + ERDE oder an die Klemmen eines zulässigen allpoligen Hauptschalters I-O, ausgerüstet mit 16A-Sicherungen, stromauf installiert (Kontaktdistanz > 3 mm) angeschlossen werden. Die Installation muß von einem Fachmann gemäß den Vorschriften dieses Handbuchs durchgeführt werden und Übereinstimmung mit den allgemeinen Richtlinien für elektische Anlagen CEI 64.8. Vor der Inbetriebnahmen muß der Installateur prüfen, ob die Versorgungsteckdose mit einer **WIRKSAMEN UND SICHEREN ERDUNGSKLEMME** ausgerüstet ist: Prüfung der Erdung.

## *BETRIEB: SCHALTER IN POS. 0*

*Kap. 4*

Die Maschine beginnt, mit dem automatischen Wasserfüllvorgang his zurn Erreichen der eingestellten Wasserstandshöle.

**1.** Öffnen Sie den Hahn für die Wasserzufuhr und prüfen Sie, daß kein Wasser aus-tritt.

**2.** Drehen Sie den Handgriff del Schalters auf Pos. I.

**3.** Die Maschine beginnt mit dem automatischen Wasserfüllvorgang bis zum Erreichen der eingestellten Wasserstandshöhe (autom. Füllstandsonde im Heizkessel). Die Maschinen sind mit einer manuellen Füllvorrichtung ausgestattet; der Wassereintrittkann durch Drehen des Handgriffs des sich im Inneren befindichen Hahns beschleunigt werden.

**Hinweis:** Bei den elektronischen Maschinen ist ein Sicherfeitssystem der Füllstandhöhe eingebaut. Sollte die Maschine während dem Auffüllen mit Wasser blockieren, gemäß den Anweisungen im Abschnitt ELEKRONISCHE DOSIERUNG verfahren (siehe Kap. 6A.)

**4.** Hat die Maschine ihren Wasserstand erreicht, den Schalter auf 2 positionieren (etwa 30 Minuten abwarten, damit die Maschine ihre Betribstemperatur erreichen kann). Das Abschalten der grünen Kontrollampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

## *BETRIEBSERGONOMIE*

*Kap. 5*

Dampf und Wasser stehen unter Druck.
**VERBRENNUNGSGEFAHR**

**1.** Öffnen Sie den Hahn für die Wasserzufuhr und prüfen Sie, daß kein Wasser austritt.

**2.** Drehen Sie den Drehgriff des sich unter der Wanne befindlichen inneren Hahns und danach kontrollieren, daß sich der Wasserstand zwichen dem Minimum und dem Maximum befindet (siehe Füllstand-fenster).

**3.** Betätigen Sie den roten Schalter in der Nähe des füllstandfensters. Warten Sie etwa 30 Minuten ab, damit die Maschine ihre Betriebstemperatur erreichen kann. Das Abschlten der grünen Kontrollampe zeigt an, daß die Espressomaschine jetzt betriebsbereit ist.

**4.** Es wird emphohlen den Heizkessel vor dem Betätigen des Hauptschalters mit Wasser zu füllen (Liegt das Heizelement des Heizkessel frei, könnte es durchbrennen).

## *BETRIEB MIT SCHALTER*

*Kap. 6*

**1.** Für die Dampfabgabe betätigen Sie den seitlichen Drehknopf, auf dem eine Dampf wolke abgebildet ist.

**2.** Für die Wasserabgabe bedienen Sie den zentralen Drehgriff (oder seitlich kompakt - ergonomisch), auf dem das Wassertropfensymbol abgebildet ist.

**3.** Für die Kaffeeabgabe aus der Einheiten, dosieren Sie die entsprechende Kaffeepulvermenge in das Sieb und nach dem erneuten Anbringen an der Abgabeeinheit, drücken Sie den entsprechenden Abgabeschalter an der Stahlfront (oder mittels elektronischem Schaltfeld, siehe Kap. 7).

**4.** Das Manometer mit doppelter Maßskala, das sich an der Frontseite befindet, seigt ständig den Druck des Heizkessels an (0,9 -1,1 bar) und den Druck bei der Kafeebgabe (8-10 bar).

**5.** Um den Innendruck im Heizkessel gemäß den üblichen Eigenschaften einzustellen, die Regulierschraube verwenden, die sich am Druckwächeter befindet.

**6.** Um den Druck der Kaffeeabgabe gemäß den gewöhnlichen Eingeschaften einzustellen, die Schraube der Innenpumpe regulieren.

**7.** Die Wasserstandnzeige im Heiskessel und das Manometer mit doppelter Maßskale stets im Auge behalten.

**Die Maschine ist bereit, um stets und überall Spitzenkaffees zu brühen.**

## *NORMALE VERWENDUNG*

*Kap. 6A*

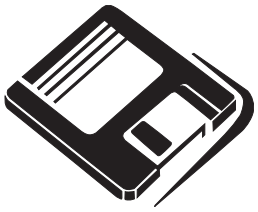
**1.** Beim Einschalten der Maschine kontrolliert die elektronische Karte den Wasserfüllstand im Heinzkessel und nach etwa 3 Sekunden erfolgt das Auffüllen durch die Befähigung der Pumpe und des Füll-Elektroventisl. Nach dem Erreichen des Füllstandes gibt die Karte das Bedienfeld frei. Die Kaffeeausgabe ergolgt durch Drücken der entsprechenden Taste und wird durch erneutes Drücken der selben Taste gestoppt. Die vorrab beschriebenen Vorgänge werden durch das Ein- bzw. Abschalten der entsprechenden Kontrollampen angezeigt.
**2.** Während der Abgabephase ist das Auffüllen mit Wasser des Heiskessels ausgechlossen. Nach dem Abgabevorgang und wenn die Heizkesselsonde nicht mehr mit Wasser bedeckt sein sollte, wird das Auffüllen des Heizkessels wieder befähigt, um den Wasserfüllstand wieder herzustellen.
**3.** Time-out Auffüllen von 2 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit, blinken die Kontrollampen und die Maschine blockiert. Zur Rückstellung die Maschine aus- und erneur einschalten.
**4.** Time-out Kaffeeabgabe. Nach 2 Minuten werden die sich in Gang befindlichen Dosen blockiert.

Die Kaffeeabgabe erfolgt durch Drüchen der entsprechenden Taste und wird durch erneutes Drücken derselben gestoppt

## *ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRONISCHEN DOSIERUNG*

*Kap. 7*

**1.** Die Taste ⊛ der Einheit länger als 5 Sekunden drücken und gebrückt halten, bei der die Dosis programmiert werden soll und das gleichweitige Einschalten aller Programmier-Kontrollampen kontrollieren, die sich an der Schalttafel befinden und den korrekten Eingang während der Programmierphase bestätigen .
**2.** Eine der den 5 programmierbaren Dosen zugeordneten Tasten drücken. Die Kontrollampe der Taste * und auch die der sich in der Programmierphase ⊛ befindlichen Dosis bleiben eingeschalter.
**3.** Nach Erreichen der gewünschten Kaffeepulvermenge (4 Dosen), eine der Dosiertasten betätigen, um die Produktabgate zu unterbrechen.

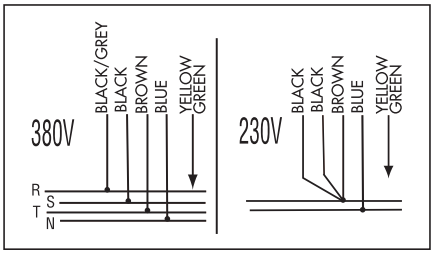


**Sichere und leistungsstarke Elektronik.**

*ESPRESSOMASCHINEN*

*Von uns, die wir uns die Maschinen ausdeken, entwicheln und produzieren.*

*VERSORGUNGSDIAGRAMM*




*ELEKTRISCHE KONTROLLE ZUR ABNAHME*

*Das mitgelieferte **ZUBEHÖR** befindet sich in einer Schachtel: Ablaßschlauch, Siebhalter, Siebe für 1 bzw. 2 Tassen, Blindfilter, Kaffeeauslaufdüsen für 1 und 2 Tassen, (Kaffestopfer, Reiningungsbürste, Dosierlöffel), Siebsperrfedern.*

***SONDERZUBEHÖR:***

***Cappuccinovorrichtung,** mit der hygienisch und einfach wunderbar cremige Cappuccinos zubereitet werden können. Zum Installieren an der Dampfdüse und mit Bedierung am entspreched Drehknopf.*

***Elektrischer Tassenvorwärmer,** um die Tassen auf der oberen Abstellfläche der Maschine aud Temperatur zu halten. Das Set enthält: Heizelemente, Halterung, Schalter, Verkabelung.*

## *ENTHÄRTERVORRICHTUNG MIT HARZEN*

Kalzium und Magnesium bestimmen die Wasserhärte und verursachen die Bildung der Substanz, die von uns der Einfachheit halber als Kalk bezeichnet wird.
Die Installation einer Enthärtervorrichtung mit Epoxydharzen verhindert die Kalkbildung. Die Regenerierung der Enthärtervorrichtung sollte jedoch stets mit geeigneten Salzen oder grobem Küchensalz Na CL (Natriumchlorid) erfolgen.
Von 30° bis 40° ist das Wasser hart; beim Überschreiten von 40° ist es sehr hart. Das Messen erfolgt durch einfache Tests, die in allen unseren Kundendienststellen erhältlich sind.
Die einfachen Gebrauchswanweisungen befolgen.

## *REGELMÄSSIGE KONTROLLEN*

Installationsdatum .....

Maschinenkenn-Nr .....

Modell .....

Bediener .....

Telefonnr. Bediener .....

Kontrolle ausgeführt am .....

Bediener .....

Kontrolle ausgeführt am .....

Bediener .....

Kontrolle ausgeführt am .....

Bediener .....

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

*Advertencias*

**Advertencia antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento, desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica. Cuando la máquina es electrónicamente conectada no introducir las manos o otro tipo de objetos en el interior. Para otro tipo de operaciones diferentes a las ya mencionadas consultar neutro centro de asistencia.**

*Indice* *Cap.*

**Presentación** **1**

**Mantenimiento** **2**

**Instalación** **3**

**Red hídrica** **4**

**Tanque interno** **5**

**Con Pulsador BT** **6**

**Electrónica** **7**

## *"2. 3. 4 gr"*

Este manual de instrucciones constituye una guída rápida y simple para el mantenimiento y el uso de las máquines para el café.
Lea atentamente toda la información presentada en cada una de las secciones que forman parte de este maunal. Se asegura en caso de que se presente algún problema de mal funcionamiento dará su más amplia colaboración a través de sus centros de asistencia.
**Haga controlar por lo menos una vez al año su máquina del café por personal experto, esta constante atención hará que la máquina sea más eficaz y segura.**
Estas máquinas fueron proyectadas y construidas, tomado en cuenta y respetando todas las características que distinguen la tradicional máquina de café expreso de bar. Materiales nobles como el cobre el acero y otros componentes de confianza logran que las maquinas construidas sean realmente seguras, confiables y mayormente funcionales. La utilización inadecuada de las máquinas para otros fines no descritos en este manual, exime a la empresa

*Introducción* *cap. 1*

de cualquier tipo de responsabilidad por las lesiones a personas o elementos que esto pueda ocasionar.

**Quién piensa en las máquinas es quien las proyecta y produce!**

CE

## *MANTINIEMENTO DIARIO*

*cap. 2*

@ Antes de cualquier operción de limpieza o mantenimiento desenchufar la máquina de la toma de corriente eléctrica o colocar el interruptor general en la posición ç.
@ Vaciar y limpiar los filtros del café todas las noches, quitar el filtro y limpiar con el cepillo apropiado el interior. Luego sumergilo en agua caliente al fin de deshacer la grasa del café.
@ Limpiar la vasija que acumula en el fondo las gotas de los residuos del café, para así evitar la obstruccíon.
@ Las partes exteriores de la máquina deben de ser limpiadas con un paño húmedo sin utilizar por ningún motivo detergentes o substancias abrasivas.
Durante la limpieza de la máquina no introducirla en el agua.
@ Limpiar los tubos del vapor después de cada utilización, para evitar la incrustación y la obstrucción de la salida del vapor.
@ Con el apropiado filtro ciego de dotación, seguir el lavada del grupo de suministro utilizando un detergente especial (de pedir en nuestros centros de asistencia).
@ El cable de alimentación de esta máquina no debe ser cambiado por el usuario; en caso de que el cable se dañe o tenga que ser cambiado, tomar contacto exclusivamente con un centro de Asistencia Técnica Autorizado.

## *INSTALACIÓN*

*cap. 3*

**Leer atentament e todo la información**

**1.** Quitar el embalaje externo, verificando immediatamente la integridad y que no haya sufrido daños. Regular los pies para colocar en equilibrio el aparato, verificando que la tensión de la red eléctronica corresponda a la indicada en las características técnicas.
**2.** Colocar el aparato sobre una mesa resitente y a un nivel cercano de las tomas de corriente eléctrica e hidráulica.
**3.** Quitar la vasija anterior y conectar el tubo que carga el agua potable (3/8) utilizar solamente el tubo homologado para e agua potable según el D.M. 21.03.73 conectar también el tubo del desagüe con la respectiva vasija de plástica de desagüe.
Atención: la presión de red debe hallarse siempre entre el valor MÁX de 12 bares y el valor MÍN de 1,5 bares.

**(Atenerse a las reglas impuestas por las entidades vigentes de cada singular Estado, Región y provincia).**
**4.** La extremidad del cable de alimentación (tipo H07RN-F 5x2,5 mm) debe ser conectado a una toma industrial homolagada, trifásica, 16A400w_3N + tierra o con los bornes de un interruptor general omnipolar I-O homologado y equipado con fusibles 16A, instalados arriba (distancia contacto a=3mm). La instalción debe ser seguida por personal calificado de acuerdo a las prescripciones de este manual y según la normas generales de las instalaciones eléctricas CEI 64,8. Antes de ponerlo en funcionamiento el técnico debe verificar que la toma de alimentación sea dotada de un borne de puesta a tierra eficaz y seguro: verifica de la eficiencia de tierra.

## *EN FUNCION: Interruptor en pos. 0*

*cap. 4*

La macchina inizierà a riempirsi di acqua automaticamente sino al raggiugimeto del livello impostato

**1.** Abrir la llave que carga el agua y verificar que no exista alguna fuga.
**2.** Girar la manopla del interruptor en la posición 1.
**3.** La máquina comerzara a llenarse de agua automáticamente hasta llegar el nivel indicado (sonda autonivel en la caldera). Las máquinas están dotadas de un sistema manual de llenado; se puede tambien ayudar a la entrada del agua girando la manopola del grifo interno.
NB. Las máquina electrónicas poseen un sistema de seguridad de nivel. Si durante el proceso de llenado del agua la maquina se boquea y el led (indicator) del teclado se vuelven intermitente es proceder según las instrucciones para poder dosificar electrónicamente.
**4.** Con la máquina nivelada, accionar el interruptor colocándolo en la posición 2 esperar por 30 minutos permitiendo a la máquina de alcanzar la temperatura del trabajo. Al apagarse la luz verde nos indica que la máquina esta lista para ser utilizada.

## *ERGONOMIA EN FUNCION*

*cap. 5*

**Vapor y agya caliente en presíon PELEGRINO DE USTIÓN**

**1.** Abrir la llave qua carga el agua y verificar que no exista alguna perdida.
**2.** Girar la manopla de la llave interna situada bajo la palangana para poder controlar que el nivel del agua quede entre al mínimo y el máximo (osbservar en el vidrio el nivel).
**3.** Accionar el inerruptor de color rojo puesto cerca del vidrio nivel. Esperarar pos los menos 30 minutos para permitir que la máquina alcance la la temperatura adapta para el trabajo, al apagarse la luz verde nos indicando que la máquina está lista para ser utizada.
**4.** Atención es necesario llenar de agua la caldera antes de accionar el interruptor de encenido general. (al descubrirse la resistencia de la caldera esta se quermaría).

## *FUNCIONAMIENTO CON EL PULSADOR (botón)* *cap. 6*

**La maquina esta lista para servir siempre y en donde sea un òptimo cafè**

**1.** Para suministrar vapor utilizar las perillas laterales descritas con el símbolo: la nube sobre al vapor.

**2.** Para suministrar agua caliente utilizar las perillas centrales (o lateral compacta - ergonómica) descritas por el símbolo: la gota de agua.

**3.** Para suminstrar café de los grupos, dosificar la cantidad justa de café en el portafiltro y después de haberlo encerrado en el grupo pulsar el botón apropiado de suministro, situado en la parte frontal de acero (o a través del pulsaor electrónico, ver el cap. 7).

**4.** El manómetro de doble escala situado en la parte frontal indica la presión de la caldera (0,9-11 bar) y así mismo la presión del suministro del café (8-10 BAR).

**5.** Para regolar la presión interna de la caldera según las características usuales, girar el tornillo regulador situado sobre el presóstato.

**6.** Para regular la presión de suministro del café de acuerdo a las características usuales, girar el tornillo que regula la bomba interna.

**7.** Observar muy frecuentemente el indicador del nivel del agua en la caldera y el manómetro de doble escala.

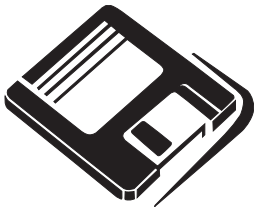
**8.** En el modelo con palanca, para suministrar cafè, accionar la palanca manual situada en la parte lateral del grupo.

## *USO FRECUENTE* *cap. 6A*

"La maquina esta lista para servir siempre y en donde sea un optimo café"

**1.** Al enceder la máquina la tarjeta electrónica controla el estado del nivel del agua en la caldera y después de tres minutos comienza el llenado a través de la habilitación de la bomba y la electro válvula de carga. Al alcanzar el nivel, la tarjeta prodispone el teclado habilitando sur teclas.
El suministro del café se efectúa pulsando la respectiva tecla y viene desactivado volviendo a pulsar la misma. Las operaciones anteriormente descritas son indacadas cuando se encienden o apagan los relativos leds (indicadores) luminosos.
**2.** Durante la fase de suministro se desactiva la carga del agua en la caldera. Terminado el ciclo de suministro, en caso de que la soda caldera venga descubierta nuevamente, sea rehabilitado el uncionamiento de la carga de la caldera, para restablecer el nivel del agua.
**3.** Time out llenado de dos minutos, pasado este tiempo se efectuará la intermitencia de los indicadores y se bloqueará la máquina, para restablecerla debemos apagar y enceder la máquina.
**4.** Time out suministro cafè. Después de dos minutos se bloquean las dosis en curso.

## *INSTRUCCIÓN DOSIFICACIÓN ELECTRÓNICA* *cap. 7*



**Electrónica segura y eficaz.**

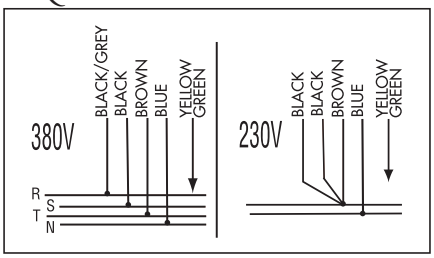
**1.** Apretar y mantener presionada la tecla ⊛ relativa al grupo de las dosis que se quieren programar por un tiempo superior a 5 segundos y verificar el encendido simultáneo de todos los leds (indicadores) de programación presentes sobre los botones que nos indican el ingreso correcto en la fase de programación.
**2.** Accionar cualquier botón que corresponda a las 4 dosis que puenden ser programadas. El indicador (led) ⊛ relativo al botón, queda encendido como todos los demás en fase de programación.
**3.** Al obtener la cantidad de café deseada para interrumpir el suministro del producto, se oprime uno de los botones que corresponden a la dosificación.
**4.** La caja de pulsadores màs a la izquierda, memoriza automàticamene tambièn las otras. Por lo tanto proceder, en case de que sea necesario, con la programaciòn de las cajas de pulsadores sobrantes.

*MAQUINAS PARA CAFE EXPRESO*

*Quien piensa en las maquinas es quien la proyecta y produce.*

La màquina esta dotada en la caldera de una sonda de seguridad (ademàs de la del autonivel) para el bloqueo de la alimentación - resistencia en caso de falta de agua en la caldera.

*ESQUEMA DE ALIMENTACION*




*CONTROL ELÉCTRICO DE PRUEBA*

*Los **ACCESORIOS** en dotación están dentro de una caja: Tubo de desagüe, Tubo de carga, Portafiltros, Filtros para una y dos tazas, Filtro ciego, Boquilla para la salida del café de una y dos tazas, Cepillo de limpieza, Cuchara para dosificar, Goma para-filtro.*

***OPCIONAL:***

***Cappucinatore:** permite obtener higiénicamente y fácilmente óptimos y cremosos cappuccinos. Se instala en el tubo del vapor girando la perilla.*

***Calentador de tazas eléctrico:** para mantener en temperatura las tazas, esta situado en la parte superior de la máquina. En el Kit: resistencia, soporte, interruptor, Cables, Termostato 95°.*

## *ENDULZADOR DE RESINAS*

El Calcio y el magnesio determinan la dureza del agua y provocan la formación de lo que conocemos como caliza.

La instalación de un sistema que endulce a resinas epoxídicas (material polimérico), evita la formación de la cal, pero siempre es oportuno efectuar la regeneración del endulzador a tráves de la sal gruesa o de cocina Na CL (cloruro de sodio).

De 30 a 40 grados el agua està dura: de 40 en adelante esta considerada muy dura. La medida se efectua a través de los simples y apropriados tests que se pueden adquirir en cualquiera de nuestros centros de asistencia. Seguir la fácil instrucción para el uso.

## *CONTROLES PERIODICOS*

Día de la instalación.....

Matrícula.....

Modelo .....

Operador.....

Teléfono operador.....

Control realizado el.....

# ISTRUZIONI PER L'USO CE

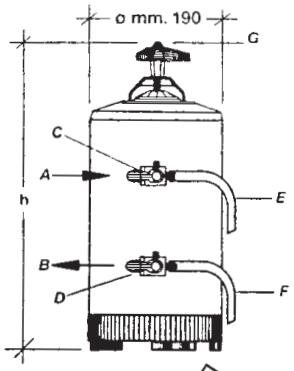



**FIG. 1**

**FASE DI LAVORO**
**WORKING STAGE**
**ARBEITSSTELLUNG**
**POSITION DE FONCTIONNEMENT**
**POSICION DE TRABAJO**
**POSIÇÃO DE TRABLHO**

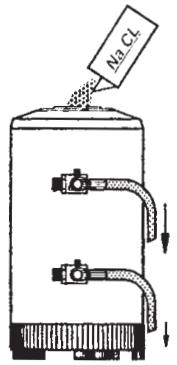



**FIG. 2**

**DEPRESSIONE E CARICO SALE**
**DEPRESSION AND SALT-LOADING**
**ENTLÜFTUNG DESBEHALTERS**
**EINFÜLLEN VON SALZ**
**DECOMPRESSION ET INTRODUCION DU SEL**
**DEPRESSION Y CARGO SAL**
**DEPRESSÃO E CARGA DE SAL**

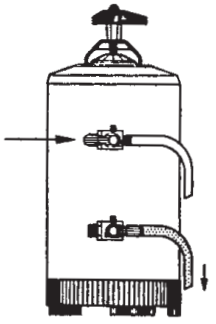


**FIG. 3**

**RIGENERAZIONE**
**REGENERATION**
**REGENERIERUNG**
**RÉGÉNÉRATION**
**REGENERACIÒN**
**REGENERAÇÃO**

***A*** **ENTRATA ACQUA**
**TAPWATER INLET**
**WASSEREINTRITT NETZ**
**ENTRÉ D'EAU DU RESEAU**
**ENTRADA AGUA RED**
**ENTRADA AGUA**

***B*** **USCITA ACQUA**
**WATER OUTLET**
**AUSTRITT WASSER**
**SORTIE D'EAU**
**SALIDA AGUA**
**SAIDA ÀGUA**

***C*** **RUBINETTO ENTRATA ACQUA**
**WATER INLET TAP**
**HAHN EINTRITT WASSER**
**ROBINET D'ENTRÉE D'EAU**
**GRIFO ENTRADA AGUA**
**TORNEIRA ENTRADA ÀGUA**

***D*** **RUBINETTO USCITA ACQUA**
**WATER OUTLET TAP**
**HAHN AUSTRITT WASSER**
**ROBINET DE SORTIE D'EAU**
**GRIFO SALIDA AGUA**
**TORNEIRA SAIDA ÀGUA**

***E*** **TUBO DI DEPRESSIONE**
**DEPRESSION TUBE**
**DEPRESSIONSROHR**
**TUYAU DE DEPRESSION**
**TUBO DEPRESSIÓN**
**TUBO DE DEPRESSÃO**

***F*** **TUBO RIGENERAZIONE**
**REGENERATION TUBE**
**REGENERIERUNGSROHR**
**TUYAU DE REGENERATION**
**TUBO REGENERACIÒN**
**TUBO DE REGENERAÇÃO**

***G*** **POMOLO APERTURA COPERCHIO**
**COVER OPENING KNOBE**
**GRIFF ÖFFENEN DECKEL**
**POIGNÉE D'OUVERTURE COUVERCLE**
**POMO APERTURA TAPA**
**MANIPULO ABERTURA TAMPA**

## TABELLA DUREZZA ACQUA
## RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

| MODELLO<br>MODE<br>MODELL<br>MODELE<br>MODELO<br>MODELO | QUANTITÀ DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA SUA DUREZZA (espresso in gradi francesi)<br>QUANTITY OF SOFTENED WATER ACCORDING TO ITS HARDNESS (in french degrees)<br>WASSERMENGE SEINER HAERTE GEMAESS ENTHAERT (in franzoesischen Graden)<br>QUANTITE D'EAU ADOUCIE SUR LA BASE DE SA DURETÉ (exprès en deés françaises)<br>CANTIDAD DE AGUA ABLANDADA SEGUN (expressada en grados franceses)<br>QUANTITADE DE ÁGUA DEPURADA COM BASE NÀ SUA (expressa em graus franceses) | | | | | ALTEZZA<br>HEIGHT<br>HOEHE<br>HAUTEUR<br>ALTURA<br>ALTURA | SALE<br>SALT<br>SALZ<br>SEL<br>SAL<br>SAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 20° | 30° | 40° | 60° | 80° | h | Kg. |
| L 8 | lt. 1200 | lt. 1000 | lt. 1900 | lt. 700 | lt. 600 | mm. 400 | 1 |
| L 12 | lt. 1900 | lt. 1500 | lt. 1350 | lt. 1050 | lt. 750 | mm. 500 | 1,5 |
| L 16 | lt. 2500 | lt. 2100 | lt. 1800 | lt. 1400 | lt. 1000 | mm. 600 | 2 |
| L 20 | lt. 3500 | lt. 3000 | lt. 2600 | lt. 2100 | lt. 1500 | mm. 900 | 2,5 |

# Dichiarazione di conformità

## B.F.C. S.r.l.

Società a Responsabilità Limitata

Costruzioni e Lavorazioni Meccaniche

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA '/ DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE / KONFORMITATSERKLARUNG
DECLARATION DE CONFORMIDAD

**Costruttore — Manufacturer — Constructeur — Hersteller — Constructor**

*B.F.C. S.r.l.*
*Via Martiri delle Foibe, 26*
*Scomigo di Conegliano (TV) - ITALY*

**Prodotto — Product — Produit — Produktart — Producto**

*MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE MACHINES*
*MACHINES A CAFE' ESPRESSO / KAFFEE ESPRESSOMASCHINE*
*MAQUINA PARA CAFE EXPRESO*

**Modello — Types — Modelo — Type — Modelo** *1/2/3/4 GR PULSANTE/ELETTRONICA*

B.F.C. srl dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva:

B.F.C. srl declare here with on our own responsability that the above - metioned product meets the requirements of the Directive:

La societè B.F.C. srl dèclare sous sa propre responsabilitè que le produit satisfait, en ce qui concerne le project et la construction, aux conditions requires per la Directive.

B.F.C. srl eklaert unter eigener Verantwortung, dass das Produkt hinsichtlich der Planung und Konstruktion den Anforderungen folgender Richtlinie entspricht:

B.F.C. srl Declara bajo la propia responsabilitdad que el producto cumple con todos los requisitos de plancamiento y construcciòn de la directiva:

*Le nostre macchine per caffè espresso, vengono controllate e collaudate elettricamente ed idraulicamente da personale specializzato*

**DIRETTIVA BASSA TENSIONE - LOW VOLTAGE DIRECTIVE - DIRECTIVE BASSE TENSION - NIEDERSPANNUNGSRICHTLINE - DIRECTIVA BAJA TENSION**

72/23/ CEE 93/68/CEE

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:
La confromitè a ètè vèrifièe à l'aide des normes haròonisèes suivantes.
Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepruft:
La conforòdad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:

EN 60335-1 EN 60335-14-15

**DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA**
**ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY - DIRECTIVE DIRECTIVE COMPATIBILITE' ELECTROMAGNETIQUE - EMV RICHTLINIE**
**DIRECTIVA COMPATIBILIDADA ELECTROMAGNETICA**

89/336/CEE 92/31/CEE 93/68/CEE

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:
Confromity has been controlled with the aid of the following harmonized standars:
La conformitè a été vérifiée à l'aide des normes haròonisées suivantes:
Die Konformitaet wunder anhand der folgen harmonisierten Normen gepruft:
La conforòidad fue verificada con la ayuda de las siguientes norma acordadas:

EN 55014-1/2 EN 61000-3-2/3

LE NOSTRE MACCHINE PER CAFFE', SONO CONFORMI AI REQUISITI DELLA DIRETTIVA 97/23 CE - MODULO A1 - CATEGORIA II - E SONO COMPOSTE DALLE SEGUENTI APPARECCHIATURE CHE RIENTRANO NELLA DIRETTIVA STESSA:

| | |
|---|---|
| CALDAIA IN RAME | MARCATA CE 0044 |
| VALVOLA DI SICUREZZA | MARCATA CE 0044 |

OUR COFFEE MACHIEN ARE IN COMPLIANCE WITH THE DIRECTIVE 97/23 CE - FORM A1 - CATEGORY II AND ARE EQUIPPED WITH THE FOLLOWING ITEMS WHICH ARE INCLUDED IN THE SAME DIRECTIVE:

| | |
|---|---|
| COPPER BOILER | MARDEK CE 0044 |
| SAFETY VALVE | MARDEK CE 0044 |

NOS MACHINES À CAFÉ AUX EXIGENCES DE LA DIRECTIVE 97/23 CE - FORMULAIRE A1 - CATÉGORIE II ET SONT COMPSÉES PAR LES ÉQUIPEMENTS SOIVANTS QUI RENTRENT DANS LA MÊME DIRECTIVE:

| | |
|---|---|
| CHAUDIÈRE EN CUIVRE | MARQUÉE CE 0044 |
| SOUPAGE DE SÉCURITÉ | MARQUÉE CE 0044 |

UNSERE KAFFEEMASCHINEN WERDEN GEMÄß DER VORSCHRIFT 97/23 CE, FORMULAR A1, KATEGORIE II HERGESTELLT UND BESTEHEN AUS FOLGENDEN, UNTER DIESE RICHTLINIE FALLENDE GERÄTE.

| | |
|---|---|
| KUPFERHEIZKESSEL | MARKIERT MIT CE 0044 |
| SICHERHEITSVENTIL | MARKIERT MIT CE 0044 |

NUESTRAS MÁQUINAS PARA EL CAFÉ ESTÁN CONFORMES CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA 97/23 CEE - MODULO A1 - CATEGORIA II Y ESTÁN CONSTITUIDAS POR LOS EQUIPOS SIGUIENTE INCLUIDOS EN LA MISMA NORMA:

| | |
|---|---|
| CALDERA DE COBRE | CON MARCA CE 0044 |
| VÁLVULA DE SEGURIDADA | CON MARCA CE 0044 |

**B.F.C. s.r.l.**
**ESPRESSO COFFEE MACHINES**
Tel. ++39 0438 394979
Fax ++39 0438 394587
Scomigo di Conegliano (TV)
E.mail**: bfc.mch@nline.it**

# TAGLIANDO DI GARANZIA
# GUARANTEE CERTIFICATE

| DATA D'ACQUISTO<br>DATE OF PURCHASE | TIMBRO RIVENDITORE<br>RETAILER'S STAMP<br><br>MATR. N° |
|---|---|

**B.F.C. s.r.l.**
**ESPRESSO COFFEE MACHINES**
Tel. ++39 0438 394979
Fax ++39 0438 394587
Scomigo di Conegliano (TV)
E.mail**: bfc.mch@nline.it**

MATR. N°

# TAGLIANDO DI GARANZIA
# GUARANTEE CERTIFICATE

| DATA D'ACQUISTO<br>DATE OF PURCHASE | TIMBRO RIVENDITORE<br>RETAILER'S STAMP |
|---|---|

NOME
NAME _____

COGNOME
SURNAME _____

VIA
STREET _____

CITTÀ
TOWN _____

C.A.P.
ZIP CODE _____

PROV.
PROVINCE _____

MITTENTE

**B.F.C. s.r.l.**

**ESPRESSO COFFEE MACHINES**

Via Martiri delle Foibe, 26

31020 Scomigo di Conegliano (TV)